



▲繊細で緻密な出汁の調合

■卓越した調合技術

同社は創業当初から、だし
醤油を造っており、代表銘柄

現実のものとなっている。
世紀を過ぎた今、その思いは、
地域に愛される母の味として

三星食品工業株式会社。昭和
34年に創業した同社の三星と
いう社名には、初代社長ら3
人の「地域に愛される地域の
味を提供する」という思いが
込められている。創業から半

日本料理に欠かせない調味
料「醤油」。日本人なら誰も
がこの味にホッとさせられる
のではないだろうか。醤油と
はまさに母の味である。

は「あいみ」である。だし醤
油は、今でこそ市場に多く出
回っているが、当時は珍しい
商品であった。出汁を加える
ことにより劣化が早く進むた
め、当時の技術では衛生管理
が難しく、商品にするにはリ
スクがあった。

同社では、醤油造りで使わ
れる木桶をいち早く衛生面で
優れたタンクに切り替え、行
き届いた衛生管理のもと、だ
し醤油を造り続けてきた。

一つ一つ個性の違う天然素
材から抽出された出汁の調合
は、昆布や煮干しなどを加工
してつくられる食品エキスと
は違い、素材特性の深い知識
と経験が必要となる。繊細で
緻密な出汁の調合を長年続け

てきた同
社の技術
は、他社
に真似の
できない
匠の技と
なってい
る。

我が社の得意技 ④ 真似のできない美味しさの組み合わせ

三星食品工業株式会社 (丹原町池田)



▲料理本のようなデザインの
新商品

■受け継がれる技と新しい風
この調合技術は社長のみに
受け継がれており、3代目と
なる専務の桑村拓矢氏は、現
在、社長直伝のもと醤油造り
を学んでいる。

平成21年から家業の醤油造
りに就く専務は、大学でワイ
ン醸造を学んだ後、山梨県の
ワイナリーで11年間ワイン造
りに携わってきた異色の経歴
の持ち主である。醤油とは違
うジャンルに身を置いたのは、
大学進学の際「醤油造りはい
つでも教えることができる。
それまでは他のものを学ぶの
もいい」という社長の助言か
らであった。

専務は、これまでの経験か
ら「良いものの決め手は素材
が握っている」と素材選びの
重要性を実感し、こだわりの
原材料と同社の優れた調合技
術により、風味や味わい豊か

な商品の開発に取り組んでい
る。同時に、既成概念にとら
われないパッケージデザイン
を取り入れ、一見醤油とは思
えない斬新な商品を開発して
いくなど、醤油市場に新しい
風を吹き込もうとしている。
多様性を持たせた商品ライ
ナップや、商品を最大限に活
かす調理レシピの提案など、
新たな切り口による挑戦が続
けられている。

「醤油屋がどこまでできる
のか、何ができるのか、手探
りであるがとにかくやってみ
たい」挑戦を続ける専務は、
そう目を輝かせる。



▲挑戦を続ける桑村専務

サイクスでは、地域の中小
企業の皆さまが取り組む新事
業展開や販路開拓などに対し、
積極的な支援に取り組んでい
ます。皆さまもぜひ、ご利用
ください。

入居者募集のお知らせ

インキュベータ室・
SOHO支援室 入居者募集

サイクスでは、インキュベ
ータ室・SOHO支援室に入
居する企業や個人を募集して
います。

いずれの部屋も24時間利用
可能で、インターネット回線
が整備されているほか、あら
ゆる経営相談にお応えできる
環境を用意しています。

■入居資格

○新たに事業化に取り組もう
とする方

○新たな事業分野への進出、
研究開発に取り組もうとす
る方

■入居期間

○インキュベータ室

：4年以内

○SOHO支援室：2年以内

■入居決定について

事業計画のヒアリングおよ
び審査のうえ、入居の可否を
決定します。

■申し込み・問合せ

部屋の仕様や入居申請など
詳細は、産業情報支援センタ
ーへお問い合わせください。

TEL 0897-53-0010